Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 11 stycznia 1930 roku. № 2

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

PODWYŻKA OPŁAT AKCYZOWYCH.

Z prasowych sprawozdań z posiedzeń Komisji Budżetowej dowiadujemy się w dniu 2 stycznia, że poseł prof. Rybarski, referent budżetu Ministerstwa Skarbu, między innemi zmianami zaproponował podwyższenie dochodów z akcyzy od piwa o 1.970.000 zł. W swojej deklaracji wygłoszonej w tymże dniu p. Minister Matuszewski uznał możliwość tych zmian w słowach następujących: „Opinja dość powszechna uważa, że w tym ciężkim roku podwyższenie podatków będzie niemożliwe poza drobnemi podatkami jak np. od wina i od piwa. Rok bieżący (1929) niewątpliwie wyczerpał płatników i nie sądzę, żeby rok przyszły nadawał się do wprowadzenia zwyżek".

Już w dniu 4 stycznia Komisja Budżetowa uchwaliła proponowane przez p. referenta prof. Rybarskiego zmiany i podatek od piwa ma być podwyższony o 1.970.000 zł.

Oczywiście, ani projektodawca podwyżki, ani ktokolwiek z Komisji Budżetowej nie zainteresował się tem jak na podwyżkę i jej skutki zapatrują się organizacje zawodowe, znające doskonale swój rynek i jego wrażliwość na zmianę cen. Projekt podwyżki był utrzymany w tajemnicy. Dlatego było to dla nas niespodzianką, jest niespodzianką dla zainteresowanego departamentu i dziwnie nie licuje z oświadczeniem p. Ministra Matuszewskiego, że rok bieżący nie nadaje się do wprowadzenia zwyżek.

Jak widzimy z tekstu sprawozdań sejmowych podwyżka opłat akcyzowych od piwa została uchwalona z pewnem lekceważeniem, jako rzecz nie mająca żadnego istotnego znaczenia dla budżetu, jako podatek „drobny". Poprostu podnosi się akcyzę od piwa, bo ostatecznie trzeba coś podnieść, a na końcu referatu muszą być przecież wnioski referenta.

W rzeczywistości podwyższenie dochodów od piwa prawie o dwa miljony, w trzymiljardowym budżecie jest „reformą podatkową", o której nawet mówić nie warto i nad którą wszyscy członkowie Komisji Budżetowej zgodnie i prędko przeszli do porządku dziennego.

O ile jednak suma ta nie odgrywa żadnej roli dla budżetu państwa, to dla tak słabo rozwijającego się w Polsce przemysłu piwowarskiego stanowi nader poważny ciężar, którego ujemne skutki wielokrotnie przewyższą znikomą rolę, jaką podwyżka odgrywa w całości budżetu.

Od roku 1925, to jest od chwili wprowadzenia nowej ustawy o opodatkowaniu piwa, spożycie a więc i dochody skarbowe stale wzrastają. Według lat kalendarzowych podatek od piwa (nie wliczając Górnego Śląska) wynosił:

1925	—	7.242.000	zł.
1926	—	8.898.000	„
1927	—	10.874.000	„
1928	—	13.444.000	„
1929	(11 mies.)	13.746.000	„

Sprzedaż piwa na terenie Polski wynosiła:

1925	—	1.573.021	htl.
1926	—	1.597.568	„
1927	—	1.983.585	„
1928	—	2.455.178	„
1929	(10 mies.)	2.334.243	„

Naturalny rozwój naszych rynków zbytu, jak wynika z powyższego zestawienia wpływów akcyzowych, daje gwarancje stałego wzrostu dochodów skarbowych od piwa w skali o wiele przewyższającej procentowy wzrost naszego budżetu.

Podwyższenie państwowego podatku od piwa automatycznie podwyższa trzydziestoprocentowy dodatek komunalny i dziesięcioprocentowy dodatek państwowy — co łącznie nie może nie wpłynąć na ceny hurtowe.

Wszelkie gwałtowne zmiany i choćby minimalna podwyżka cen hurtowych, jak to mieliśmy możność obserwować w czasach inflacji, gdy ceny musiały być zmieniane bardzo często, odbija się ujemnie na spożyciu. Zważyć musimy, że nieznaczna zwyżka cen hurtowych, spowodowana podwyżką podatku konsumcyjnego, jakim jest akcyza, po przejściu przez etapy handlowego pośrednictwa daje już wielkość wielokrotną i dla spożywcy piwa odgrywa dużą rolę. Wrażliwość rynku piwnego na zmianę cen jest ogromna, a tłumaczy się tem, że piwo nie jest artykułem bez którego nie możnaby było się obejść i tem, że jest to napój sfer niezamożnych, na które głównie spada ciężar projektowanego wzrostu podatku.

Nie ulega wątpliwości, że i tym razem zamierzone zmiany spowodują spadek spożycia piwa i dochody skarbowe, mimo zwiększenia stawki akcyzowej, w najlepszym wypadku, w roku 1930 utrzymają się na poziomie roku 1929 — mijając się z celem, do którego dąży p. referent budżetu Ministerstwa Skarbu, prof. Rybarski.

I znów podkreślić musimy, że dla budżetu państwa będzie to stratą drobną, nic nie znaczącą, dla

przemysłu piwowarskiego jednak będzie to ciężkim zastojem a dla wielu browarów katastrofą.

Jeżeli w okresie wzrastającego spożycia, to jest do chwili obecnej, zawiesiło produkcję sto jedenaście browarów, to w nieuniknionym okresie spadku produkcji, spowodowanym podwyżką podatku od piwa, znów szereg czynnych warsztatów pracy upadnie i zamieni się w ruinę.

Podwyżka opłat akcyzowych od piwa pozatem musi przyczynić się do wzrostu przywozu piwa zagranicznego, gdyż przy każdym wzroście cen, stawki celne tracą w odpowiednim stosunku swoją siłę ochronną. Drugim zaś czynnikiem, donioślejszym w skutkach dla wzrostu przywozu, jest przewidywana dalsza likwidacja czynnych browarów, które dzięki ogromnym wysiłkom zdołały przetrwać do dnia dzisiejszego.

Zbytnie obciążenie podatkowe piwa uważamy za niewskazane i z tego względu, że niezaprzeczalnie piwo nie jest napojem upajającym lecz napojem po-

---

2) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Wykopaliska w głębi Mesopotamji dokonane przed trzydziestu laty, wydobywając na powierzchnię ziemi odwieczne dokumenty pisane, rozjaśniały zbyt ciemną i tajemniczą dotąd dla badaczy epokę pomiędzy 5 a 3 tysiącoleciem przed Chrystusem. Bogaty materjał zebrany przez francuzów w grobowcach w Telloh uzupełniony został wykopaliskami amerykańskiemi w Nippur. Potem nastąpiły odkrycia w miejscowościach Fara, Kisch, wreszcie w prastarem mieście, uważanem za kolebkę praojca Abrahama — Ur.

Grobowce i miasta rozkopane dały możność zebrania bardzo wielu „rękopisów" obrazkowych, pochodzących z epoki od 5 do 3 tysiącolecia przed Chrystusem, nie zawierają one bynajmniej jakichś opisów historycznych tego okresu, lecz są to przeważnie jakby kwity, notatki i rejestry gospodarcze. Kwity magazynowe nadawcze i odbiorcze, rachunki zarządców dóbr i domów państwowych, rachunki i wykazy kapłanów, wojska i urzędników, wogóle całe archiwa biurokracji ówczesnej zachowały się przez tyle wieków jaknajdokładniej, stanowiąc obecnie nieoceniony materjał dla wytworzenia sobie pojęcia o historji kultury tego kraju.

Dokumenty znalezione wykazały, że w czasie od 3200 do 2800 roku przed Chrystusem istniały już w Babilonie wielkie zakłady przemysłowe, jak tkalnie, garbarnie, młyny i cementownie. Rolnictwo stało już wtedy na wysokim stopniu kultury. W czasie od 4200 do 3500 roku przed Chrystusem jest rolnictwo wraz z przerabianiem jego produktów jedynym przemysłem, którego wykazy i rejestry znajdujemy w dokumentach odkopanych. Przemysł hodowlany rozwijał się w tym kraju o tyle tylko, o ile to było ko-

żytecznym. Ostatnie analizy piwa wykonane przez Państwowy Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku dowodzą, że litr naszego piwa krajowego jasnego wykazuje wartość kaloryczną 458,2 kal., dubeltowego 574,7 kal. i porteru 842,2 kal. (Badanie z dn. 25.X.29 Nr. dz. 5986/29 Nr. kontr. 23605 — 8) — co jest najlepszym dowodem, że piwo, jako napój pożywny, zasługuje na szerokie rozpowszechnienie, któremu jednak silnie przeciwdziała fiskalne obciążenie produkcji.

Pozatem piwowarstwo, jako odbiorca rolnictwa— odgrywa bardzo poważną rolę i jego znaczenie dla rozwoju hodowli jęczmienia i chmielu jest decydujące.

Reasumując, możemy z całą pewnością twierdzić, że podwyższenie opłat akcyzowych od piwa, o ile by miało być również uchwalone na plenum, musi pociągnąć za sobą spadek spożycia, szczególniej w chwili, gdy przeżywamy nader ciężki okres w naszem życiu gospodarczem, który znów spowoduje: 1) obniżenie bezwzględnej wysokości dochodów skarbowych z tytułu akcyzy od piwa, 2) likwidację szeregu browarów, 3) obniżenie podatku obrotowego od piwa, 4) wzrost przywozu piwa z zagranicy i 5) wzrost bezrobocia.

Nowelizacja ustawy o opodatkowaniu piwa.

(Ciąg dalszy).

§ 17 Rozp. Wyk.

Za cukier technicznie czysty uważa się cukier mający taki stopień czystości jaki osiąga się przy używanych metodach fabrykacji cukru; zawartość popiołu obliczona na substancję suchą, nie może przenosić 0,75 procent. Cukier inwertowany jest mieszaniną cukru gronowego i owocowego, otrzymaną z cukru trzcinowego i buraczanego przez rozszczepienie kwasami, mieszanina ta może jeszcze zawierać resztki nierozłożonego cukru buraczanego, lub trzcinowego. Za cukier skrobiowy uważa się cukier, który wytwarza się przez działanie kwasu na skrobię. Do wyrobu piwa wolno używać także i cukru rozpuszczonego w wodzie.

§ 18 Rozp. Wyk.

Za wodę w znaczeniu art. 12, ust. 1 ustawy uważa się wszelką wodę występującą w przyrodzie. Przysposabianie wody piwowarskiej przez wydzielanie z niej żelaza, odkażanie, filtrowanie, gotowanie, odparowanie jest wogóle dozwolone. Na dodawanie do wody piwowarskiej soli mineralnych (np. węglanu lub siarkanu wapniowego albo soli kuchennej), może w razie potrzeby zewolić Minister Skarbu, jednak tylko o tyle, o ile przez to woda nie nabiera innego składu chemicznego, niż ten, jaki posiadają dla celów piwowarskich wody naturalne. Dodanie tych soli

niecznem dla potrzeb własnych. Świadczą o tem znalezione spisy stad wołów, osłów i drobnego inwentarza, a następnie wykazy potrzebnych dla ludności miejscowej zaprzęgów, skór, wełny, mięsa i mleka.

Dalsze dokumenty wykazują, że w okresach późniejszych, w miarę uprzemysłowienia kraju, surowce dla różnego rodzaju zakładów przemysłowych sprowadza Babilonja od sąsiadów. Położenie geograficzne kraju sprzyja temu handlowi wymiennemu, gdyż sąsiednie kraje stepowe, zaludnione przez nomadów, dostarczają Babilonowi produkty swej hodowli bydła: wełnę i skóry.

„Rękopisy" pochodzące z epoki najdawniejszej Babilonu są to przeważnie tylko wykazy i rejestry, dotyczące zboża i jego produktów, a więc pszenicy i jęczmienia, mąki, chleba i piwa pszennego i jęczmiennego.

Zbiory rękopisów Genouillac'a, „Textes sumériennes" Nikolskiego, „Documents sumériennes" Allotte de la Fuge, „Documents présargoniques", Fara-Texte", najstarsze rękopisy ze zbiorów Reissner'a, Thureau-Dangin'a, „Récueil de tablettes chaldéennes" Hussey'a, „Sumerian tablets" i inne rękopisy są nieocenionym materjałem dla wytworzenia sobie pojęcia o piwowarstwie ówczesnem. Dokumenty powyższe przedstawiają nam szczegółowo przerabianie części wyprodukowanego w kraju ziarna na piwo. Z dokumentów tych dowiadujemy się o wielkości zapasów zboża w magazynach, o ilości zboża wydanej na zasiew poszczególnych pól, o wysokości płacy robotników rolnych podczas uprawy roli, zraszania pól i żniwa, wreszcie o wielkości zbiorów z danego pola i ewentualnych zysków. Wykazy te zawierają również obliczenia ilości ziarna wydawanego z magazynów na potrzeby zarządcy browarów, wymieniają nawet szczegółowo, jaka ilość ziarna użyta będzie do wyprodukowania tego lub innego rodzaju piwa.

Znalezione rachunki, kwity i wykazy zarządu

musi nastąpić jeszcze przed rozpoczęciem waru. Nie wolno dodawać do wody piwowarskiej kwasów.

U w a g a: Panów techników prosimy o szerokie omówienie sprawy zakwaszania zacierów. Co zapewne wiąże się z ostatniem zdaniem § 18.

§ 19 Rozp. Wyk.

1. Z zastrzeżeniami, które ze względu na możliwość nadużyć okażą się potrzebne, może Minister Skarbu zezwolić na używanie w browarze własnych odpadków powstałych przy wyrobie piwa. Nie wolno jednak używać do wyrobu piwa dolnej fermentacji odpadków, pozostałych przy wyrabianiu piwa górnej fermentacji z cukru lub innego słodu niż jęczmienny.

2. Bezwodnika węglowego uzyskanego w browarze przy wyrobie piwa wolno browarowi dodawać do własnego piwa.

3. Wolno też używać bezwodnika węglowego przy ściąganiu i wyszynku piwa jedynie jako środka wytwarzającego ciśnienie.

§ 20 Rozp. Wyk.

Piwo górnej fermentacji. Za piwo górnej fermentacji uważa się piwo, wyrobione przy pomocy drożdży, które wywołują górną fermentację i gromadzą się na powierzchni płynu, za piwo zaś dolnej fermentacji, piwo wyrobione zapomocą drożdży dolnej fermentacji osadzających się zawsze na dnie naczynia.

§ 21 Rozp. Wyk.

Użycie cukru dozwolone jest tylko przy wyrobie piwa z brzeczki, zadanej drożdżami wywołującemi fermentację górną, z wyłączeniem drożdży powodujących fermentację dolną lub mieszaniny obu tych rodzajów drożdży. Minister Skarbu może jednak pozwolić (z możnością odwołania pozwolenia w każdej chwili), aby wówczas, gdy do wyrobu piwa górnej

browarów pozwalają znowu się zorjentować, jak wielkie ilości i jakie piwa wyrabiano z dostarczonego z magazynów materjału zbożowego, wreszcie ile piwa złożono w składach browarowych. Obliczenia i wykazy piwowarów ówczesnych prowadzone są bardzo dokładnie. Zawierają one ścisłą w najdrobniejszych szczegółach wagę poszczególnych surowców, użytych do wyprodukowania określonej ilości piwa. Cenne pamiątki, pozostawione potomnym przez piwowarów babilońskich, można śmiało nazwać najdawniejszemi przepisami „receptami" na wyrób piwa i, zdaniem niemieckich uczonych, *„obecne pokolenie piwowarów mogłoby wiele z tych przepisów zużytkować ku pożytkowi przemysłu piwowarskiego"*.

Nie tak dawno jeszcze utrzymywano, że w starym Babilonie prócz wina wytwarzano tylko jeszcze jeden napój z daktyli („Sesam"). Na podstawie najnowszych dokumentów i opisów obecnie stwierdzono, że, prócz napojów wymienionych, najdawniejsi mieszkańcy ziemi nad dolnym Tygrysem i Eufratem wyrabiali już w piątem tysiącoleciu przed Chrystusem napój z ziarn zbożowych, czyli piwo.

Z surowców potrzebnych do wyrobu piwa, na pierwszym planie stawiano, jak i obecnie, jęczmień, produkt podstawowy rolnictwa Babilońskiego. Prócz jęczmienia, zwanego tam „se-bar", wyrabiano piwo również z pewnej odmiany pszenicy, która w dziełach niemieckich Dr. E. Hubera i Dr. M. Philippa nosi nazwę „Emmer", a w oryginale „se-as". Była to prawdopodobnie jedna z najstarszych odmian pszenicy, zwana „orkiszem", a należąca do gatunku „Triticum aegipoloides". Pszenica ta posiadała bardzo grubą łuskę dochodzącą nieraz pod względem objętości do 50% całego ziarna. Taką pszenicę przed użyciem do wyrobu piwa musiano starannie wyłuskać, co przy nieumiejętnem nieraz wykonaniu powodowało dużą stratę produktu. Jęczmień i pszenica znane w Babilonji od czasów najdawniejszych przekazane zostały

fermentacji używa się cukru lub słodu pszennego, dodawano niewielką stosunkowo ilość drożdży dolnej fermentacji lub brzeczki, znajdującej się w stanie fermentowania wywołanego drożdżami dolnej fermentacji (krążków), a to w tym celu aby osiągnąć lepsze wyklarowanie piwa lub silniejsze osadzenie się drożdży. Pozwolenie to można dać tylko pod warunkami następującemi:

a) dodatek krążków nie może przekraczać 15% ilości brzeczki, zadanej drożdżami górnej fermentacji,

b) drożdży lub krążków dolnej fermentacji nie wolno dodawać do kadzi nastawnych ani fermentacyjnych lecz aa) jeżeli piwo przechodzi w browarze fermentację główną i wtórną do beczek fermentacyjnych lub składowych i to dopiero wtedy, gdy drożdże już się wydzielają, a delikatna biała piana wskazuje na to, że piwo przeszło już zarówno fermentację główną, jak i pierwsze stadja fermentacji wtórnej, bb) jeżeli piwo odbywa w browarze tylko początek fermentacji głównej — dopiero do beczek transportowych.

5. Przy wyrobie poszczególnych gatunków piwa, jak również piwa przeznaczonego na wywóz zagranicę Minister Skarbu może zezwolić na wyjątki od przepisów zawartych w ustępach 1 i 2.

§ 22 Rozp. Wyk.

Wyjątki do przepisów zawartych w art. 12, ust. 1 i 2 ustawy. Na wyjątki dla przepisów zawartych w art. 12, ust. 1 i 2 ustawy dla wyrobu poszczególnych gatunków piwa, jakoteż piwa przeznaczonego na wywóz zagranicę, może zezwolić Minister Skarbu pod warunkami, które ustanowi się w każdym poszczególnym wypadku z osobna.

6. Dodawać wody do piwa gotowego i brzeczki nie wolno od chwili, gdy zawartość ekstraktu brzeczki, z której piwo pochodzi, została stwierdzona w kadziach fermentacyjnych.

§ 23 Rozp. Wyk.

Dodawanie wody do piwa. 1. Pod zakaz dolewanie wody do piwa z art. 12, ust. 6 ustawy nie podpada dodawanie wody do brzeczki piwnej, jeżeli nastąpi nie w zamiarze rozcieńczenia piwa, lecz jako zwykły z prawidłowym wyrobem piwa połączony zabieg produkcyjny.

2. Jeżeli zaś dodaje się w browarze wody do brzeczki po stwierdzeniu jej ilości w chwili wybicia na przyrząd do chłodzenia, lecz przed stwierdzeniem zawartości ekstraktu w piwnicy fermentacyjnej, wówczas zapisuje się to osobno w rubryce do książki warek, czyniąc odpowiednią uwagę we właściwej rubryce.

7. Bliższe określenia sposobu prowadzenia fermentacji określi rozporządzenie Ministra Skarbu.

(C. d. n.).

WĘGRY 1928/29.

W roku gospodarczym 1928/29 produkcja piwa wynosiła 601,241 htl. (w okresie poprzednim 669,620 htl.). Produkcja na Węgrzech od trzech lat wykazuje stały spadek.

---

w następstwie wszystkim innym ludom, przyswajającym sobie wysoką kulturę Babilońską.

W czasach najdawniejszych używano na wyrób piwa w Babilonie więcej pszenicy (orkiszu), niż jęczmienia, jęczmień zużyty na piwo wynosił tylko 40% ogólnej ilości obu tych surowców. Z biegiem wieków stosunek ten zaczyna się poprawiać na korzyść jęczmienia dla piwowarstwa wynosi 60%, a pszenicy (orkiszu) już tylko 40%. Od roku 2000 przed Chrystusem bierze początek uprawa pszenicy właściwej, która powoli zupełnie usuwa z pól Babilońskich dawną jej odmianę — orkisz, a w roku 1000 (przed Chr.) bardzo niewielu rolników zaledwie sobie przypomina ten dawny rodzaj pszenicy. Inaczej dzieje się w Arabji, Syrji, Etjopji — krajach dość odległych od wielkich szlaków kultury, więcej zamkniętych w sobie i mniej dostępnych dla wprowadzenia „nowości", tam dawny rodzaj pszenicy (orkisz) często jeszcze ma przewagę nad jęczmieniem, nawet i w czasach obecnych.

Żydzi osiedli w Palestynie około 12 wieku przed Chrystusem tego rodzaju pszenicy nie znają, sieją tylko jęczmień i pszenicę normalną. Dawny rodzaj pszenicy orkisz podług Biblji znanym jest tylko ludom Egiptu i Babilonu, a Księgi Starego Testamentu wspominają tylko o obsiewaniu orkiszem w Palestynie brzegów pól uprawnych, zowiąc ten gatunek pszenicy „Kussemeth" („Izajasz XXVIII. 25").

Grecy starożytni uprawiają tylko jęczmień i pszenicę normalną.

W okresie wschodniego panowania rzymian w krajach Babilonu, Syrji, Palestyny, Egiptu i Azji Mniejszej zasiewają już tylko jęczmień i pszenicę właściwą. Dawnej odmiany jej — orkiszu — już nikt nie zna.

(C. d. n.).

WYWÓZ PIWA Z CZECHOSŁOWACJI.

Jak nam podaje „Polska Gospodarcza" w Nr. 1 z dnia 4 stycznia r. b.: „Czechosłowacja zajmuje obecnie pod względem produkcji piwa piąte miejsce w świecie, a mianowicie po Niemcach, Anglji, Francji i Belgji. Pod względem zaś eksportu piwa Czechosłowacja stoi na trzeciem miejscu, ustępując tylko Niemcom i Anglji".

„ W1928 roku Niemcy wywiozły 1,13 milj. hektolitrów piwa wartości 260 miljon. kcz., Anglja — 0,53 miljon. hektolitrów wartości 280 miljon. kcz., a Czechosłowacja — 0,26 miljon. hektolitrów wartości 50 miljon. kcz. Inne państwa eksportujące piwo, a więc Holandja, Francja, Włochy i Belgja, ustępują już Czechosłowacji".

„Jest rzeczą ciekawą, że głównym rynkiem zbytu dla piwa czechosłowackiego są Niemcy, które importowały w 1928 roku 197,000 hektolitrów piwa z Czechosłowacji. Z kolei największymi odbiorcami piwa czechosłowackiego są kraje następujące: Egipt, Austrja, Polska, Szwajcarja, Holandja, Anglja, Francja".

„Należy zaznaczyć, że przed 1914 r. piwo czeskie eksportowane było w ilości przeszło jednego miljona hektolitrów rocznie. Widać więc, że Czechosłowacja nie zdołała jeszcze odzyskać wszystkich przedwojennych rynków zbytu dla swojego piwa".

———

SPROSTOWANIE.

W Nr. 1 z r. b. w biuletynie Centralnego Związku na stronie 5, kolumna 2-ga, wiersz 2-gi od dołu zamiast „karno-sądowe", powinno być: *„karno - skarbowe"*.

KONTYNGENTOWANIE PRODUKCJI PIWA W CZECHOSŁOWACJI.

Od dość dawna toczyły się w Czechosłowacji pertraktacje w sprawie dobrowolnego kontyngentowania produkcji piwa. Wielkie browary praskie z początku ustosunkowały się wrogo do projektu kontyngentowego, później jednak przystąpiły do układów co było powodem pomyślnych widoków i nadziei, że porozumienie dojdzie do skutku. Ostatnio dowiadujemy się, że pertraktacje zostały odłożone, gdyż wielkie browary praskie powróciły do swego dawnego punktu widzenia. Widocznie obecne położenie na rynku piwnym nie sprzyja porozumieniu i równowaga produkcyjna poszczególnych browarów nie doszła do takiego stanu, by umożliwiła dobrowolne kontyngentowanie. Prasa zawodowa podkreśla jednak fakt, że rokowania nie zostały zerwane lecz tylko odłożone i wyraża nadzieję, że przyjdzie jednak taki moment, w którym porozumienie będzie możliwe.

———

SZWECJA 1928 29.

W okresie od 1 października 1928 roku do końca września 1929 roku szwedzkie browary przerobiły 251,797 q. słodu (w poprzednim okresie 248,989 q.) to jest o 2,289 q. więcej, aniżeli w roku poprzednim.

———

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	2/I	27.00 — 28 1/2 zł.
	3/I	27.00 — 28. 1/2 zł.
	7/I	27 00 — 28. 1/2 zł.
	8/I	26 00 — 29. 3/4 zł.
	9/I	27.00 — 28 1/2 zł.
Bydgoszcz.	8/I	26.00 — 29.00 zł.
Lublin.	2/I	22.00 —
	3/I	22 1/2 —
Poznań.	3/I	26. 3/4 — 29 3/4 zł.
Wilno.	3/I	26.00 — 27.00 zł.
	7/I	26 00 — 27.00 zł.
Hamburg.	2/I	7.50 flh. Dun. Ros.
"	3/I	7.60 flh. Dun Ros.
	4/I	7.15 flh. Dun. Ros
	2/I	7.60 flh. La Plata
	4/I	7.50 flh. La Plata
	2/I	8.10 flh. Marocco
Chicago.	2/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
	3/I	Jęczmień słodowy 60 — 69 cts. za bushel
	7/I	Jęczmień słodowy 60 — 69 cts. za bushel
	8/I	Jęczmień słodowy 60 — 66 cts. za bushel
	9/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
Nowy York.	2/I	Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	3 I	Jęczmień słodowy 75 cts za bushel
	7/I	Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel
	8/I	Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł 60.—; 1/4 str Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.